

Electric Ice Cream Maker

GC9155-CN



Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse appliance, its cord or plug, in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE FREEZER RING AND FREEZER BOWL!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the Freezer Ring and Freezer Bowl. A rubber spatula or wooden spoon may be used, when the appliance is in the OFF position.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. See warranty to return for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. To disconnect press the switch to OFF, then unplug from wall outlet.
11. Do not expose the Freezer Ring and Freezer Bowl to temperatures above 105° F/41°C.
12. Do not place Freezer Ring, Freezer Bowl or Ice Cream Freezer Base in the dishwasher.

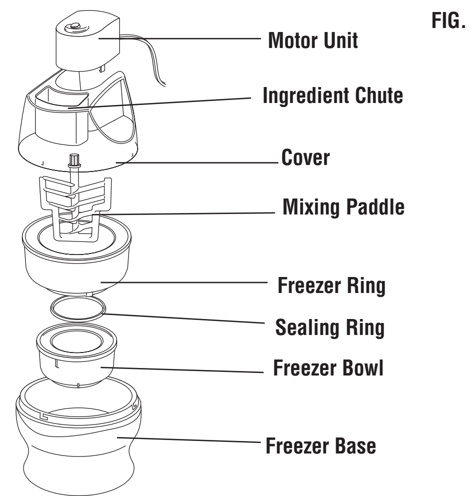
SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY.** No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

KNOW YOUR ICE CREAM MAKER



BEFORE YOU USE YOUR ICE CREAM MAKER

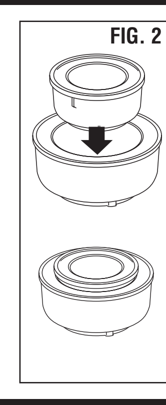
Wash all parts according to the “HOW TO CLEAN YOUR ICE CREAM MAKER” section in this manual.

PREPARING THE FREEZER BOWL

Your Ice Cream Maker features a double insulated Freezer Ring and space-saving Freezer Bowl that require thorough freezing before use. Remove the Sealing Ring from the bottom of the Freezer Ring. Place the Freezer Bowl inside the Freezer Ring (Fig. 2), wrap them in a plastic bag, and store them upright in the back of your freezer where the temperature is the coldest.

Wrapping your Freezer Bowl and Freezer Ring, in a plastic bag, will guard against freezer burn. For optimal freezing results, we recommend a minimum freezing period of 24 hours.

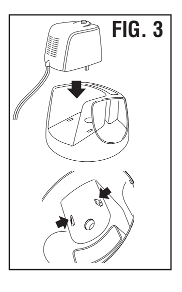
NOTE: Storing the Freezer Bowl and Freezer Ring in the freezer will ensure you are ready to make ice cream on short notice.


FIG. 2

HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

Your ice cream maker can make up to 1.5 quarts of ice cream. Due to an increase in volume during preparation, the maximum amount must not exceed 1 quart of liquid.

NOTE: It is extremely important that you prepare the ice cream mixture before you remove the Freezer Bowl and Freezer Ring from the freezer. Both the Freezer Bowl and the Freezer Ring must be used immediately when you remove them from the freezer, or they will begin to thaw which will jeopardize making/freezing the ice cream.


FIG. 3

HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER (CONT.)

1. To assemble the ice cream maker, slide the Motor Unit into the Cover until it locks into place; the tabs underneath will "click" when secured (Fig. 3).
2. Insert the Mixing Paddle into the Motor Opening (Fig. 4).
3. Remove the Freezer Bowl and Freezer Ring from freezer.
4. Place the Sealing Ring onto the bottom of the Freezer Ring (Fig. 5). NOTE: Always use this Sealing Ring when making ice cream to ensure a tight seal between the Freezer Ring and Freezer Bowl.
5. Slide the tabs on the top of the Freezer Bowl into the underside of the Freezer Ring. Rotate the Freezer Ring counter-clockwise and lock it onto the Freezer Bowl (Fig. 5).
6. Place the Freezer Bowl assembly into the Freezer Base (Fig.6).
7. Place Cover assembly onto the Freezer Base and turn the Cover counter-clockwise until the tabs lock into place (Fig. 7).
8. Insert the plug into a wall outlet and immediately press the switch to the ON position.

   NOTE: Unit must be operating before ice cream mixture is added because ice cream will begin to freeze and the Mixing Paddle will not operate properly.
9. Pour the prepared ice cream mixture through Ingredient Chute.
10. Allow the Ice Cream Maker to run until the mixture reaches the desired consistency. Do not turn the

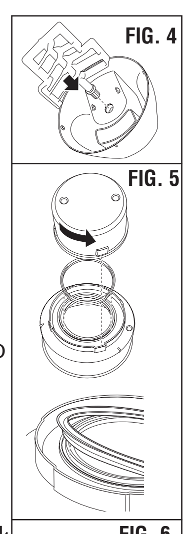
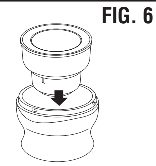
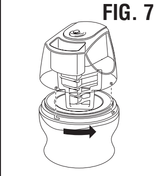

FIG. 4

FIG. 5


FIG. 6


FIG. 7

HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER (CONT.)

appliance off during use, as the mixture may freeze and prevent the movement of the Paddle.

NOTE: To add ingredients after the freezing process has begun, gently add through the Ingredient Chute. Additional ingredients such as candy, nuts or cookies should be coarsely chopped.

11. Turn the switch to OFF and unplug from wall outlet. Remove the Cover and Mixing Paddle from the ice cream. Only use rubber, plastic, or wooden utensils to serve from the Freezer Bowl. Metal utensils may damage the Freezer Bowl and Freezer Ring.
12. To further harden the ice cream, you may put the Freezer Bowl and Freezer Ring with its contents into the freezer for 30 minutes or less. However, you should store the ice cream in a separate airtight container.

HOW TO CLEAN YOUR ICE CREAM MAKER

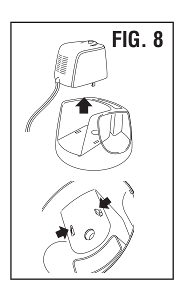


FIG. 8

1. Remove the Motor Unit from the Cover (Fig.8).
2. Disassemble the rest of the Ice Cream Maker and wash the Cover, Mixing Paddle, Freezer Ring, Sealing Ring, Freezer Bowl, and Freezer Base in warm water with mild detergent; thoroughly dry all parts.

   Do not use sharp utensils, scouring pads, or abrasive detergents when cleaning Freezer Bowl and Freezer Ring. Never place the Freezer Bowl or Freezer Ring in the freezer if it is still wet.
3. Clean the Motor Unit with a damp cloth. Never immerse the Motor Unit in water.



   Do not wash the Freezer Bowl or Freezer Ring in dishwasher!

HELPFUL HINTS

- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Prepare the recipe, chill it in the refrigerator for at least 2 hours, and mix the recipe well right before adding it to the Ice Cream Maker.
- When pouring mixture into the Freezer Bowl assembly, be sure to stop at least 1" (2.5 cm) from the top of Freezer Ring, as mixture will increase in volume during the freezing process. Do not add more than 1 quart of liquid mixture.
- To include alcohol in a recipe, add alcohol at the end of the freezing process.
- The flavor of a sorbet depends greatly on the ripeness and sweetness of the fruit and/or juice. If fruit is too tart, add sugar; if the fruit is very ripe, decrease or omit the sugar.
- Artificial sweeteners can be used as a substitute for sugar. **NOTE:** Heat affects the sweetness of artificial sweetener. Only add artificial sweeteners to mixtures that are cold or have been cooled completely. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is dissolved.
- The ice cream mixture should be liquid when the Ice Cream Maker starts churning. Do not use stiff mixtures (i.e. whipped cream, partially frozen mixture).

HELPFUL HINTS (CONT.)

- Possible reasons for mixture not freezing:
  - The Freezer Bowl assembly was not cold enough.
  - The mixture was too warm.
  - The proportion of ingredients was incorrect.
- To prevent freezer burn, do not store the prepared ice cream in the Freezer Bowl assembly for more than 30 minutes.

AUTO SAFETY SHUTOFF:

The Ice Cream Maker is equipped with an auto safety shutoff. Should the motor become overheated it will turn off. In order to restart the Ice Cream Maker, follow the steps below:

1. Unplug the Ice Cream Maker.
2. Wait at least 20 minutes for the motor to cool.
3. Plug in and operate normally.

WASTE DISPOSAL

The liquid in the Freezer Bowl and Freezer Ring contains no toxic materials. Dispose as normal household waste.

RECIPES

HINT FOR LOWER-FAT RECIPES

For lower fat content, substitute 1% milk for whole milk, whole milk for half and half; and evaporated skim milk for whipping cream. Higher fat dairy products – such as whipping cream – create a smooth, rich and creamy dessert. Lower fat dairy products create a lighter dessert with a slightly different texture.

RECIPES

BUTTERED ALMOND FUDGE ICE CREAM

Scrumptious creamy ice cream swirled with buttered almonds and chocolate fudge topping.

2 cups 10% cream
4 egg yolks
3/4 cup light brown sugar
1 cup 35% whipping cream
1 tbsp pure vanilla extract
2 tbsp butter
2/3 cup slivered almonds
1/2 cup chocolate fudge topping

In saucepan, heat 10% cream over medium heat, stirring occasionally, just until bubbles form around edge. In bowl, whisk egg yolks and sugar until well blended. Gradually whisk in about 1 cup of hot cream into beaten egg yolks. Return egg mixture into pan; cook over medium-low heat, stirring constantly, until thick enough to coat back of wooden spoon, about 8-10 minutes.

Immediately strain through sieve into large bowl; stir in 35% whipping cream and vanilla. Cover and refrigerate for at least 3 hours or overnight.

In small skillet, melt butter over medium heat; sauté almonds until golden brown, about 3 minutes; cool to room temperature.

Whisk cooled almonds into ice cream mixture. Pour mixture into ice cream canister and follow manufacturer's instructions as directed on pages 4-5. After 35 minutes of freezing, gradually pour chocolate fudge topping through the mixing feeder, stop machine when all the topping has been added.

Makes about 6 cups

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM

This is delectable old fashioned vanilla ice cream at its classic best-very soft, rich and creamy.

2 cups 18% table cream
6 egg yolks
2/3 cups sugar
Dash salt
1 cup whipping cream
1 tbsp pure vanilla extract

In saucepan, heat 18% cream over medium heat, stirring occasionally, just until bubbles form around the edge. In bowl, whisk egg yolks, sugar and salt until well blended. Gradually whisk about 1 cup of hot cream into beaten egg yolks. Return egg mixture into pan; cook over medium-low heat, stirring constantly, until thick enough to coat back of wooden spoon, about 6 -8 minutes.

Immediately strain through fine sieve into large bowl; cover and refrigerate until well chilled, at least 3 hours or overnight.

Whisk in whipping cream and vanilla. Pour mixture into ice cream canister and follow manufacturer's instructions as directed on pages 4-5.

Variations: same as in recipe on page 13

Makes 4 cups

RECIPES

CINNAMON WALNUT ICE CREAM

The combination of cinnamon and walnuts is a winning combination in ice cream. Quick and easy with yummy results!

1 1/2 cups 18% table cream
1 cup 10% half and half
1 cup toasted chopped walnuts
3/4 cup granulated sugar
1/2 cup 35% whipping cream
1 1/4 tsp pure vanilla extract
1/2 tsp cinnamon
Dash salt

In large bowl, whisk all ingredients.

Pour mixture into ice cream canister and follow manufacturer's instructions as directed on pages 4-5.

Makes 4 cups

STRAWBERRY BURST SORBET

Enjoy summer all year around by making this refreshing, smooth sorbet using thawed frozen strawberries.

1 cup water
1/2 cup granulated sugar
4 cups strawberries (fresh or thawed)
1 tbsp. lemon juice

In saucepan, bring water and sugar to boil, stirring to dissolve sugar. Refrigerate to cool completely, about 2 hours.

In blender or food processor puree strawberries and lemon juice. Combine puree with sugar water.

Pour mixture into ice cream canister and follow manufacturer's instructions as directed on pages 4-5.

Makes about 4 cups

Tip: A 600 g pkg of frozen strawberries, thawed, works perfect in this recipe.

RECIPES

EASY CHOCOLATE ICE CREAM

Kids of all ages will enjoy this frosty chocolate milk ice cream and so quick and easy to prepare.

2 cups chocolate milk
1/2 cup thawed, frozen nondairy whipped topping
1/3 cup sweetened, condensed milk

In bowl whisk all ingredients. (Note: the mixture will have some flecks of whipped topping)

Pour mixture into ice cream canister and follow manufacturer's instructions as directed on pages 4-5.

Makes about 3 1/2 cups

EASY VANILLA ICE CREAM

A simple pure vanilla ice cream, certainly to satisfy everyone. Quick and tasty and requires no cooking.

1 1/2 cups whole milk
3/4 cup granulated sugar
Dash salt
1 cup 18% table cream
1 tsp pure vanilla extract

In bowl, whisk milk, sugar and salt, until sugar dissolves. Whisk in table cream and vanilla.

Pour mixture into ice cream canister and follow manufacturer's instructions as directed on pages 4-5.

Makes 2 1/2 cups

ULTIMATE DARK CHOCOLATE ICE CREAM

Enjoy this decadent, soft, creamy intense chocolate flavoured ice cream. For an elegant presentation serve in stemmed glasses, sprinkled with fresh raspberries.

2 cups whole milk
4 egg yolks
2/3 cups granulated sugar
6 oz. bittersweet or semisweet chocolate,melted
1 cup whipping cream
1 tsp pure vanilla extract
Dash salt

In saucepan, heat milk over medium heat, stirring occasionally, just until and bubbles form around the edge. In bowl, beat egg yolks and sugar until well blended. Gradually whisk about 1 cup of hot milk into beaten egg yolks. Return egg mixture into pan;

RECIPES

cook over medium-low heat, stirring constantly, until thick enough to coat back of wooden spoon, about 8 -10 minutes.

Immediately strain through sieve into large bowl; whisk in melted chocolate, cream, and vanilla. Cover and refrigerate, at least 3 hours or overnight.

Pour mixture into ice cream canister and follow manufacturer's instructions as directed on pages 4-5.

Makes 5 cups

Tip: Melt chocolate gently over hot water or in the microwave on medium power. Remove from heat before it is completely melted; stir to complete the melting.

DOUBLE ALMOND CHOCOLATE ICE CREAM

The combination of almond extract and toasted almonds heightens the almond sensation in this chocolate almond ice cream.

1 1/2 cup whole milk
3/4 cup granulated sugar
2 oz semisweet chocolate,chopped
Dash salt
3 eggs, beaten
1 1/2 cups 35% whipping cream
3/4 cup toasted chopped almonds
2 tsp almond extract
1 tsp pure vanilla

In saucepan, heat milk, sugar, chocolate and salt, over medium heat, stirring occasionally, just until bubbles form around the edge. Gradually whisk about 1 cup of hot mixture into beaten eggs. Return egg mixture into pan; cook over medium-low heat, stirring constantly, until thick enough to coat back of wooden spoon, about 9 minutes.

Immediately strain through sieve into large bowl; stir in cream, almonds, almond extract and vanilla. Cover and refrigerate, at least 3 hours or overnight.

Pour mixture into ice cream canister and follow manufacturer's instructions as directed on pages 4-5.

Makes 6 cups

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
13120 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION

A. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.

B. This Warranty applies ONLY to repair or replacement of any supplied or manufactured parts of this product that, upon inspection by JCS/THG, LLC authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. JCS/THG, LLC will determine whether to repair or replace the unit. This Warranty does not apply to installation expenses.

C. Operating this unit under conditions other than those recommended or at voltages other than the voltage indicated on the unit, or attempting to service or modify the unit, will render this WARRANTY VOID.

D. Unless otherwise proscribed by law, JCS/THG, LLC shall not be liable for any personal injury, property or any incidental or consequential damage of any kind resulting from malfunctions, defects, misuse, improper installation or alteration of this product.

E. All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
  1. Within the first 30 days from date of purchase, the store from which you purchased your product should replace this product if it is defective in material or workmanship (provided the store has in-stock replacement.) * If you intend to assert any claim in connection with the product, please follow the instructions in paragraph F.
  2. Within the first twelve months from date of purchase, JCS/THG, LLC will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph G.

F. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to our Consumer Service Department.

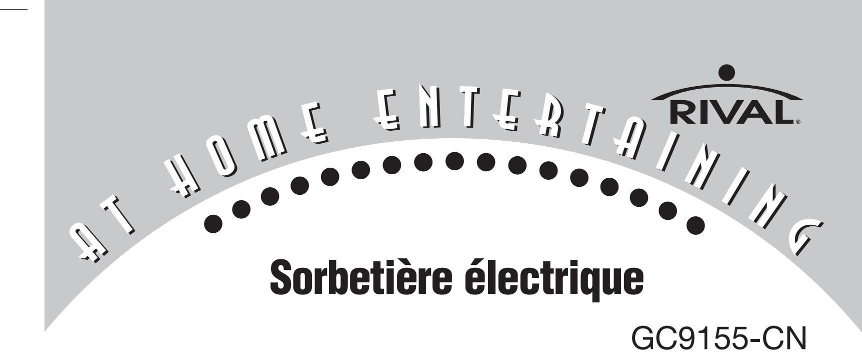
G. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to JCS/THG, LLC:
  1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
  2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
     a) Your name, full address with zip code and telephone number,
     b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
     c) Your $7.50 check for return prepaid shipping and handling, and
     d) The model number of the unit and the problem you are having. (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed.)
  3. JCS/THG, LLC recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes.
  4. All shipping charges must be prepaid by you.
  5. Mark the outside of your package:

     RIVAL
     c/o JCS/THG, LLC
     13120 JURUPA AVENUE
     FONTANA, CA 92337

  SHIPPING AND HANDLING CHARGES: $7.50 (USD)

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary by jurisdiction. The provisions of this Warranty are in addition to, and not a modification of, or subtraction from, the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation. To the extent that any provision of this Warranty is inconsistent with any applicable law, such provision shall be deemed voided or amended, as necessary, to comply with such law.

Printed in China 9100200000438
GC9155CN06EFM1



Sorbetière électrique

GC9155-CN



Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les directives avant l'utilisation.
2. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez l'appareil, son cordon ou sa fiche dans absolument aucun liquide.
3. Soyez très vigilant si l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débranchez la sorbetière à la prise entre utilisations, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de la nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez vos mains, cheveux et vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart de l'appareil quand il fonctionne, afin d'éviter blessures corporelles ou endommagement de l'appareil. **N'UTILISEZ PAS D'OBJETS COUPANTS DANS LA COURONNE OU LA CUVE RÉFRIGÉRANTES,** ils les rayeraient et abîmeraient les surfaces intérieures. Employer une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois est permis, mais ceci, uniquement lorsque la sorbetière est réglée à l'arrêt (OFF).
6. N'employez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé de quelque façon. Retournez-le au fabricant (voyez la garantie) pour le faire examiner, réparer ou lui faire subir les réglages électriques ou mécaniques requis.
7. L'emploi d'accessoires non conseillés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner incendie, choc électrique ou blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord du plan de travail et qu'il ne touche pas à une surface chaude, y compris à la cuisinière.
10. Réglez toujours l'interrupteur à OFF (arrêt) avant le débranchement.
11. N'exposez pas la couronne réfrigérante ou la cuve réfrigérante à des températures qui dépassent 105 °F/41 °C.
12. Ne mettez jamais la couronne réfrigérante, la cuve réfrigérante ou le socle de la sorbetière au lave-vaisselle.

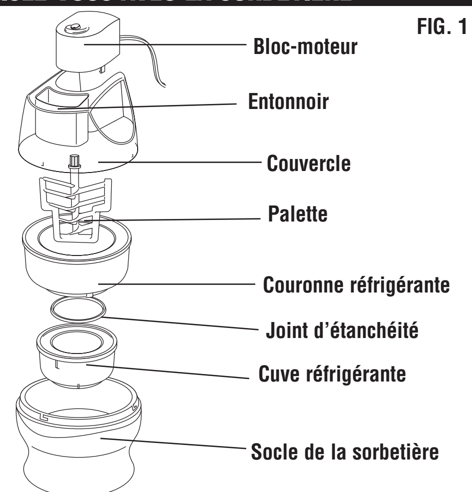
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'**USAGE DOMESTIQUE.** Il ne renferme pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. Le bloc-moteur n'a jamais besoin d'être graissé. Ne tentez en aucun cas de réparer cet appareil.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche en aucune façon. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

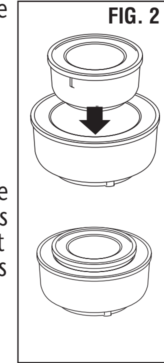
FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LA SORBETIÈRE



AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Lavez toutes les pièces lavables, tel que décrit sous «ENTRETIEN DE LA SORBETIÈRE», plus loin dans la notice d'emploi.

PRÉPARATION DE LA CUVE RÉFRIGÉRANTE

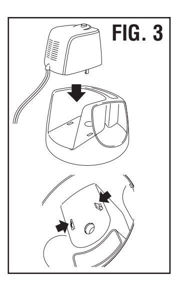


La sorbetière comporte une couronne réfrigérante et une cuve réfrigérante peu encombrantes; il est nécessaire de les congeler convenablement avant leur utilisation. Emboîtez la cuve dans la couronne (fig. 2), enveloppez-les alors dans un sac en plastique puis déposez le sac parfaitement d'aplomb au fond du congélateur, là où la température est la plus basse.

Envelopper la cuve ainsi que la couronne réfrigérantes de plastique évite la brûlure de congélation. Pour obtenir les résultats optimaux, nous conseillons de mettre la cuve et la couronne au congélateur pendant au moins 24 heures avant de les utiliser.

REMARQUE: En gardant la cuve et la couronne réfrigérantes au congélateur entre utilisations, vous pourrez les utiliser à tout instant pour préparer de délicieux desserts qui fondent dans la bouche.

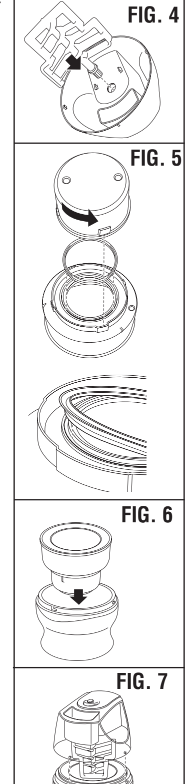
MODE D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE



La sorbetière vous permet de faire jusqu'à 1,4 litre de crème glacée. Par suite de l'augmentation de volume au cours de la préparation, la quantité maximale de liquide utilisée ne doit pas dépasser 0,94 litre.

REMARQUE: Il est essentiel de préparer le mélange avant de sortir la cuve et la couronne réfrigérantes du congélateur. Si la cuve et la couronne ne servent pas aussitôt après leur sortie du congélateur, la substance cryogène qu'elles contiennent commencera à dégeler, risquant de nuire à la préparation et au turbinage.

MODE D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE (suite)



1. Pour assembler la sorbetière: Glissez le bloc-moteur dans le couvercle jusqu'à ce qu'il se bloque; vous entendrez un déclic lorsque les pattes qui se trouvent dessous seront bien en place (fig. 3).
2. Insérez la palette dans l'orifice du moteur (fig. 4).
3. Sortez la cuve et la couronne réfrigérantes du congélateur.
4. Insérez le joint d'étanchéité à la partie inférieure de la couronne réfrigérante (fig. 5). REMARQUE: Utilisez toujours ce joint quand vous faites fonctionner la sorbetière, afin que l'ensemble couronne et cuve soit parfaitement étanche.
5. Glissez les pattes du dessus de la cuve réfrigérante dans la partie inférieure de la couronne réfrigérante. Tournez la couronne en sens antihoraire pour fixer la cuve (fig. 5).
6. Placez l'ensemble obtenu dans le socle (fig. 6).
7. Posez l'ensemble du couvercle sur le socle de la sorbetière et tournez le couvercle en sens antihoraire afin que les pattes se bloquent (fig. 7).
8. Branchez la sorbetière sur une prise de courant puis réglez-la sans délai à la position ON (marche).

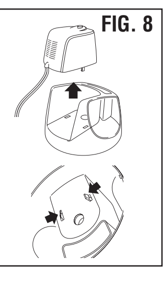
   REMARQUE: Il est essentiel que la sorbetière soit en marche lorsque vous versez le mélange dans l'entonnoir, sans quoi le mélange commence à congeler, ce qui empêche la palette de tourner librement et convenablement.
9. Versez la préparation dans l'entonnoir de la sorbetière.
10. Faites fonctionner la sorbetière jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. N'interrompez pas le fonctionnement car le mélange risquerait de congeler et d'entraver le mouvement de la palette.

MODE D'EMPLOI DE LA SORBETIÈRE (suite)

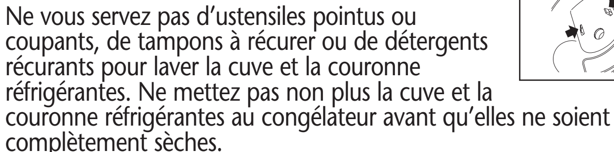
REMARQUE : Si vous devez ajouter des ingrédients au cours du turbinage, versez-les petit à petit dans l'entonnoir. Ces ingrédients – bonbons, noix ou biscuits – devraient être grossièrement hachés.

11. Réglez l'interrupteur à OFF (arrêt) et débranchez la sorbetière. Enlevez le couvercle puis la palette. Employez uniquement des ustensiles en caoutchouc, en plastique ou en bois pour servir la crème glacée que contient la cuve, des ustensiles en métal pourraient abîmer la cuve ou la couronne réfrigérantes.
12. Vous pouvez affermir la crème glacée en plaçant la cuve et la couronne réfrigérantes au congélateur pendant 30 minutes ou moins. Pour congeler la crème glacée pendant une période plus longue, transvasez-la dans un récipient à couvercle hermétique.

ENTRETIEN DE LA SORBETIÈRE


FIG. 8

1. Séparez le bloc-moteur du couvercle (fig. 8).
2. Démontez le reste de la sorbetière puis lavez le couvercle, la palette, la couronne réfrigérante, le joint d'étanchéité, la cuve réfrigérante ainsi que le socle à l'eau chaude additionnée d'un doux détergent liquide pour vaisselle. Rincez-les et asséchez-les à fond.



Ne vous servez pas d'ustensiles pointus ou coupants, de tampons à récurer ou de détergents récurants pour laver la cuve et la couronne réfrigérantes. Ne mettez pas non plus la cuve et la couronne réfrigérantes au congélateur avant qu'elles ne soient complètement sèches.



3. Essuyez le bloc-moteur avec un linge humide. Ne plongez jamais le bloc-moteur dans l'eau.

Ne lavez ni la cuve ni la couronne réfrigérantes au lave-vaisselle !

CONSEILS PRATIQUES

- Certaines recettes doivent être précuites. Dans ce cas, préparez la recette et réfrigérez-la au moins 2 heures ; remuez le mélange pour l'homogénéiser juste avant de le verser dans la sorbetière.
- Quand vous versez la préparation dans la cuve, à l'aide de l'entonnoir, cessez de verser quand le niveau est à 2,5 cm (1 po) du bord de la couronne réfrigérante, pour pallier l'augmentation de volume typique du turbinage. Ne versez pas plus de 0,94 litre (1 pinte étatsunienne) de préparation dans la cuve.
- S'il vous faut ajouter de l'alcool, faites-le à la fin du turbinage.
- La saveur des sorbets dépend en grande partie de la maturité et de la teneur en sucre des fruits ou du jus. Si les fruits sont aigrelets, sucrez-les ; s'ils sont très mûrs, réduisez ou omettez le sucre.
- Les édulcorants artificiels conviennent pour remplacer le sucre. **REMARQUE :** La chaleur affecte la sucrosité des édulcorants artificiels, ne les ajoutez donc qu'aux préparations froides ou ayant refroidi. Quand une recette indique de faire chauffer un liquide pour dissoudre le sucre, ajoutez simplement l'édulcorant au liquide froid puis remuez jusqu'à la dissolution.
- La préparation à crème glacée devrait être liquide au début du turbinage. N'employez pas de mélanges épais (de la crème fouettée ou des mélanges partiellement congelés, par exemple).

CONSEILS PRATIQUES (suite)

- Raisons pouvant empêcher l'affermissement :
  - l'ensemble de la cuve réfrigérante n'était pas assez froid ;
  - la préparation était trop tiède ou trop chaude ; et enfin
  - la proportion des ingrédients n'avait pas été observée.
- Pour éviter la brûlure de congélation, ne rangez pas la crème glacée préparée dans l'ensemble de la cuve pendant plus de 30 minutes.

ARRÊT AUTOMATIQUE DE SÉCURITÉ :

La sorbetière présente un arrêt automatique de sécurité qui interrompt automatiquement le fonctionnement si le moteur surchauffe. Agissez comme suit pour remettre la sorbetière en marche :

1. débranchez la sorbetière ;
2. laissez refroidir le moteur au moins 20 minutes ; enfin
3. branchez la sorbetière et recommencez à l'utiliser normalement.

MISE AU REBUT

La substance cryogène que renferment la cuve ainsi que la couronne réfrigérantes ne contient pas de matières toxiques. S'il y a lieu, mettez la cuve et la couronne au rebut avec les ordures ménagères.

RECETTES

CONSEIL PRATIQUE POUR RÉDUIRE LA MATIÈRE GRASSE

Remplacez le lait entier par du lait à 1 % M.G., la crème à 11,5 % M.G. par du lait entier et la crème à fouetter par du lait écrémé concentré. Les produits laitiers riches en matière grasse – la crème à fouetter, par exemple – procurent des desserts riches et onctueux ; une réduction de la matière grasse entraîne des desserts plus légers, dont la texture diffère quelque peu.

RECETTES

CRÈME GLACÉE AUX AMANDES BEURRÉES ET AU FUDGE

Une glace exquise, brassée avec des amandes beurrées et un filet chocolaté de fudge.

470 mL de crème à 10 % M.G.
4 jaunes d'œufs
200 mL de cassonade pâle
235 mL de crème à fouetter à 35 % M.G.
15 mL d'extrait de vanille pur
30 mL de beurre
175 mL d'amandes en julienne
125 mL de garniture de fudge au chocolat

Chauffez la crème à 10 % M.G. à feu moyen, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que des bulles se forment au pourtour de la casserole. Dans un bol, fouettez bien les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez petit à petit 250 mL de crème chaude aux jaunes, videz dans la casserole et faites cuire à feu moyen-doux de 8 à 10 minutes sans cesser de remuer – le mélange doit être assez épais pour enduire le dos d'une cuillère en bois.

Tamisez aussitôt la préparation dans un grand bol ; ajoutez la crème à 35 % M.G. et la vanille en remuant. Couvrez et réfrigérez au moins 3 heures ou jusqu'au lendemain.

À feu moyen, faites fondre le beurre dans une petite poêle à frire et sauter les amandes environ 3 minutes pour les dorer ; laissez-les refroidir à la température ambiante.

Ajoutez les amandes refroidies en fouettant. Versez dans la cuve et procédez tel que décrit aux pages 4 et 5. Après 35 minutes de turbinage, versez petit à petit la garniture au fudge dans l'entonnoir. Arrêtez l'appareil quand toute la garniture a été ajoutée.

Donne 1,4 litre de crème glacée

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE À L'ANCIENNE

La crème glacée à la vanille à son meilleur – molle à souhait, délicieuse, riche et onctueuse.

470 mL de crème à 18 % M.G.
6 jaunes d'œufs
175 mL de sucre
Pointe de sel
235 mL de crème à fouetter
15 mL d'extrait de vanille pur

Chauffez la crème à 18 % M.G. à feu moyen, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que des bulles se forment au pourtour de la casserole. Dans un bol, fouettez bien les jaunes d'œufs, le sucre et le sel. Ajoutez petit à petit 250 mL de crème chaude aux jaunes, videz dans la casserole et faites cuire à feu doux de 6 à 8 minutes sans cesser de remuer – le mélange doit être assez épais pour enduire le dos d'une cuillère en bois.

Tamisez aussitôt la préparation dans un grand bol ; couvrez puis réfrigérez – au moins 3 heures et, mieux encore, jusqu'au lendemain – le mélange doit être très froid.

Ajoutez la crème à fouetter et la vanille en fouettant. Versez dans la cuve et procédez selon les instructions que procure le fabricant aux pages 4 et 5.

Variations : Identiques à celles données en page 13.

Donne 0,94 litre de crème glacée

RECETTES

CRÈME GLACÉE AUX NOIX ET À LA CANNELLE

Ensemble, la cannelle et les noix confèrent un goût fin sans pareil à cette crème glacée vite préparée – les résultats vous enchanteront!

350 mL de crème à 18 % de M.G.
235 mL de crème à 10 % de M.G.
235 mL de noix grillées, hachées
200 mL de sucre cristallisé
120 mL de crème à fouetter à 35 % M.G.
6 mL d'extrait de vanille pur
3 mL de cannelle
Pointe de sel

Fouettez tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger.

Versez dans la cuve et procédez selon les instructions que procure le fabricant aux pages 4 et 5.

Donne 0,94 litre de crème glacée

SORBET ONCTUEUX AUX FRAISES

Vous pouvez facilement déguster ce régal rafraîchissant en tout temps, en utilisant des fraises congelées – il suffit de les décongeler préalablement.

235 mL d'eau
110 mL de sucre cristallisé
1 litre de fraises (fraîches ou décongelées)
15 mL de jus de citron

Portez l'eau et le sucre à l'ébullition dans une casserole et remuez pour dissoudre le sucre. Réfrigérez pour totalement refroidir, environ 2 heures.

Réduisez les fraises et le jus de citron en purée, au mélangeur ou au robot culinaire. Mélangez la purée de fraises et l'eau sucrée.

Versez le mélange dans la cuve puis procédez selon les instructions que procure le fabricant aux pages 4 et 5.

Donne 0,94 litre de sorbet

Truc: Un paquet de 600 g de fraises congelées, décongelées, se révèle parfait pour préparer cette recette.

RECETTES

CRÈME GLACÉE FACILE AU CHOCOLAT

Une crème glacée à base de lait au chocolat qui se prépare en un clin d'œil mais délectera autant les jeunes que les moins jeunes.

470 mL de lait au chocolat
125 mL de garniture non laitière fouettée, congelée
75 mL de lait concentré sucré

Fouettez les ingrédients dans un bol à mélanger. (Remarque: le mélange sera moucheté de garniture fouettée.)

Versez le mélange dans la cuve puis procédez selon les instructions que procure le fabricant aux pages 4 et 5.

Donne environ 825 mL de crème glacée

CRÈME GLACÉE AISÉE À LA VANILLE

Une simple crème glacée pure vanille qui satisfera les plus gourmands. Rapide et savoureuse, elle ne requiert pas de cuisson.

350 mL de lait entier
200 mL de sucre cristallisé
Pointe de sel
235 mL de crème à 18 % M.G.
5 mL d'extrait de vanille pur

Fouettez le lait, le sucre et le sel dans un bol à mélanger jusqu'à la dissolution du sucre. Incorporez alors la crème et la vanille, toujours en fouettant.

Versez le mélange dans la cuve puis procédez selon les instructions que procure le fabricant aux pages 4 et 5.

Donne environ 600 mL de crème glacée

LE SUMMUM DE LA CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT FONDANT

Une crème glacée décadente, molle, onctueuse et à saveur chocolatée très prononcée. Présentez-la avec cachet dans des verres à pied, garnie de framboises fraîches.

470 mL de lait entier
4 jaunes d'œufs
175 mL de sucre cristallisé
170 g de chocolat semi-sucré, fondu
235 mL de crème à fouetter
5 mL d'extrait de vanille pur
Pointe de sel

Dans une casserole, chauffez le lait à feu moyen, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il se forme des bulles au pourtour. Battez les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol pour bien les mélanger. Ajoutez petit à petit 250 mL de lait chaud aux jaunes, videz

RECETTES

dans la casserole et faites cuire à feu moyen-doux de 8 à 10 minutes sans cesser de remuer – le mélange doit être assez épais pour enduire le dos d'une cuillère en bois.

Tamisez aussitôt la préparation dans un grand bol; ajoutez le chocolat fondu, la crème et la vanille en fouettant. Couvrez; réfrigérez au moins 3 heures ou jusqu'au lendemain.

Versez le mélange dans la cuve puis procédez selon les instructions que procure le fabricant aux pages 4 et 5.

Donne environ 1,175 litre de crème glacée

Conseil pratique: Faites doucement fondre le chocolat soit au bain-marie, soit au four à micro-ondes (à allure moyenne). Retirez-le de la chaleur avant qu'il ait totalement fondu puis remuez pour finir de le faire fondre.

Variations: Durant les 5 dernières minutes de turbinage, incorporez par exemple 125 mL de grains de chocolat, de biscuits fourrés au chocolat émiettés, de bonbons au chocolat enrobés, de bonbons à la menthe écrasés ou de cacahuètes chocolatées, ou bien 250 mL de purée de fruits: fraises, bananes, pêches, bleuets, ou autres.

CRÈME GLACÉE AMANDES ET CHOCOLAT

L'extrait d'amande rehausse la saveur des amandes grillées – cette crème glacée au chocolat, incontestablement divine, fond délicieusement dans la bouche.

350 mL de lait entier
200 mL de sucre cristallisé
60 g de chocolat semi-sucré, haché
Pointe de sel
3 œufs, battus
350 mL de crème à fouetter à 35 % M.G.
200 mL d'amandes grillées, hachées
10 mL d'extrait d'amande
5 mL d'extrait de vanille pur

Dans une casserole, chauffez le lait, le sucre, le chocolat et le sel à feu moyen, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il se forme des bulles au pourtour. Ajoutez petit à petit 250 mL du mélange chaud aux œufs battus, videz dans la casserole et faites cuire à feu moyen-doux environ 9 minutes, sans cesser de remuer – le mélange doit être assez épais pour enduire le dos d'une cuillère en bois.

Tamisez aussitôt la préparation dans un grand bol; ajoutez la crème à fouetter, les amandes, l'extrait d'amande et la vanille en remuant. Couvrez puis réfrigérez au moins 3 heures ou, encore mieux, jusqu'au lendemain.

Versez le mélange dans la cuve puis procédez selon les instructions que procure le fabricant aux pages 4 et 5.

Donne 1,4 litre de crème glacée

INSTRUCTIONS DE SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au lieu d'achat, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle ou bien visiter www.rivalproducts.com

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
13120 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337, ÉTATS-UNIS

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

GARDEZ CES RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE

A. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur au détail initial du produit.
B. Cette garantie est LIMITÉE à la réparation ou au remplacement de toute pièce usinée du produit dont la défectuosité a été constatée par le personnel autorisé de JCS/THG, LLC, s'il est démontré que la panne attribuable à des vices de matériau ou de fabrication découle d'un usage normal. JCS/THG, LLC se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'appareil. La présente garantie ne saurait couvrir les frais d'installation.
C. L'emploi de cet appareil dans des conditions autres que les conditions stipulées ou à une tension autre que la tension indiquée sur l'appareil et la réparation ou la modification de l'appareil ANNULENT LA GARANTIE.
D. À moins que la loi ne l'interdise, JCS/THG, LLC n'assumera aucune responsabilité en ce qui concerne les blessures corporelles, les dommages matériels ou les dommages accessoires ou indirects résultant d'anomalies, de défauts, de mésusage, d'une installation fautive ou de l'altération du produit.
E. Toutes les pièces qui constituent ce produit portent une garantie de un (1) an, comme suit:
   1. Au cours des 30 premiers jours à compter de la date de l'achat, le magasin qui l'a vendu devrait (si l'article est en stock) remplacer tout article défectueux qui présente des vices de fabrication ou de matières premières. * Si vous désirez faire valoir vos droits en ce qui concerne le produit, observez les instructions du paragraphe F.
   2. Durant les 12 premiers mois à partir de la date de l'achat, JCS/THG, LLC réparera ou remplacera le produit défectueux (vices de fabrication ou de matières premières), sous réserve des conditions du paragraphe G.
F. Pour tout autre problème ou réclamation en ce qui concerne ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.
G. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR. Si vous renvoyez l'article à JCS/THG, LLC, dans le cadre de la présente garantie, il est primordial que vous observiez les instructions suivantes:
   1. Emballez avec soin l'article dans l'emballage original ou dans une boîte apte à éviter les avaries durant le transport.
   2. Avant de faire le colis dans lequel vous envoyez l'article, n'oubliez pas d'inclure:
      a) votre nom, votre adresse postale complète, code postal inclus, et votre numéro de téléphone;
      b) le reçu de caisse daté ou bien la PREUVE D'ACHAT;
      c) un chèque couvrant les frais d'expédition et de manutention; et enfin
      d) le numéro de modèle de l'appareil et la nature du problème. (Placez le tout dans une enveloppe que vous fixerez à l'appareil à l'aide de ruban adhésif, avant de fermer le colis.)
   3. JCS/THG, LLC conseille d'envoyer le colis par UPS afin qu'il puisse être pisté.
   4. Tous les frais d'expédition doivent être prépayés (ils vous incombent).
   5. Indiquez clairement l'adresse suivante sur le colis:

RIVAL
c/o JCS/THG, LLC
13120 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337, ÉTATS-UNIS

FRAIS D'EXPÉDITION ET DE MANUTENTION: 7,5 $ (dollars américains)

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre. Les stipulations de cette garantie s'ajoutent aux garanties légales, aux droits et aux voies de droit prévus par toute législation en vigueur, sans les modifier ou les réduire. Au cas où toute mesure de cette garantie serait interdite par la législation pertinente, une telle mesure serait considérée annulée ou modifiée, tel que nécessaire, pour se conformer à la législation pertinente.

Imprimé en Chine
9100200000438
GC9155CN06EFM1